

Corralillo Pinot Noir 2013 D.O. Valle de San Antonio

100% Pinot Noir

Grado Alcohólico: 13,5°

Acidez Total (g/l): 3,28

Az. Reductores (g/l): 1,9

pH: 3,5

2.205 cajas producidas

Terroir

Las uvas provienen de nuestros viñedos en el Valle del Rosario con manejo Biodinámico, ubicados en laderas con una distintas exposiciones al sol. Los suelos son de origen graníticos en distintos estados de descomposición y presencia de rocas cuárcicas, de baja fertilidad y buen drenaje. Además un 16% de las uvas utilizadas proviene de nuestro viñedo de Valle Hermoso, a tan solo 13 kilómetros del mar, donde la influencia marítima nos proporciona una tipicidad y expresión varietal única. Ambos clones de Pinot Noir, el 777 y 115, fueron manejados en poda de cargador simple para estimular el buen desarrollo de canopia y asegurar una correcta madurez y carácter varietal.

Vinificación

Las uvas son cosechadas manualmente y una vez llegadas a la bodega son enfriadas y sometidas a una estricta selección de racimos y bayas. A continuación, las uvas se depositaron por gravedad en estanques abiertos de acero inoxidable de 5 a 8 toneladas de capacidad y se maceraron en frío por siete días a 6 °C. Se fermentó con levaduras nativas y seleccionadas en específico para esta variedad, además solo se utilizó productos con aminoácidos naturales como fuente de nutrición para las levaduras. Junto con esto se realizaron un conjunto de técnicas de manejo de extracción, con el fin de lograr una mayor complejidad y expresión de cada clon por separado. Este vino permaneció en barricas de roble francés por 11 meses, hasta lograr la evolución de taninos y aromas correcta.

Notas de cata

De color rojo intenso y profundo, en nariz posee notas a guinda fresca, arándanos y especias, muy características de esta variedad. En boca sus taninos son suaves y elegantes y su acidez vibrante le otorga un final jugoso, largo y persistente.

Maridaje

Se sugiere como acompañamiento para pastas, risotto de setas, pescados grasos, quesos, carnes rojas livianas, y comidas especiadas. Servir a 14°C.

